

## LA CUISINE VOUS PASSIONNE ?

ET VOUS AVEZ ENVIE DE VOUS INITIER OU VOUS PERFECTIONNER DANS L'ART DU CAKE DESIGN...

*Pour fêter un anniversaire, renforcer l'esprit d'équipe dans un contexte professionnel, célébrer un enterrement de vie de jeune fille, ou simplement en cours particulier ou collectif, Dominique aime transmettre son savoir en matière de pâtisserie et se fera un plaisir de partager ses petits secrets. À la fin de chaque atelier, les participants repartent avec leur création.*

### COURS PRIVÉS

sur réservation - de 1 à 4 personnes.

Acompte de 25% à la signature du devis

#### Créneaux consacrés aux ateliers\* :

**Mardi** entre 18 h et 22 h

**Mercredi** entre 14 h et 20 h

**Dimanche** entre 9 h et 12 h

\*Sous réserve de disponibilité.

Les jeudis, vendredis et samedis sont réservés à la production.



#### ATELIER J'épate la galerie Layer Cake

(licorne, drip cake Kinder, fault line cake..)

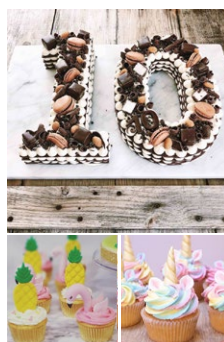
Durée : 3 h

Cours Individuel : 70 €

2 participants : 55 €/personne

3 participants : 50 €/personne

4 participants : 45 €/personne



#### ATELIER Savoureux Cupcakes ou J'épate la galerie : Number Cakes

Durée : 2 h 30

Cours Individuel : 60 €

2 participants : 45 €/personne

3 participants : 40 €/personne

4 participants : 35 €/personne



#### ATELIER DUO PARENT/ENFANT Décore ton Cupcake !

ou

#### Décore ton Sablé !

Durée : 2 h

Cours Individuel : 50 €

2 participants : 40 €/enfant

3 participants : 35 €/enfant

4 participants : 30 €/enfant



#### ATELIER L'art du Cake Design

Durée : 4 h

Cours Individuel : 130 €

2 participants : 100 €/personne

3 participants : 90 €/personne

4 participants : 80 €/personne

Pour les demandes d'inscription, merci d'envoyer un mail avec les informations suivantes :

- Nom, prénom, adresse postale
- date souhaitée
- nombre de participants
- nom et prénom des participants

**L'inscription est effective dès réception du règlement correspondant.**

Atelier adulte : à partir de 16 ans.

Atelier Duo Parent-Enfant :

A partir de 6 ans.

Chaque enfant de moins de 10 ans doit être accompagné d'un adulte. Prévoir un tablier par participant.

Le Monde de Kita - 58E rue du Bas Village 67140 Stotzheim  
06 23 26 17 12 - lemondedekita@gmail.com

N° SIRET : 809 630 940 00017 - Photos non contractuelles

**Les mesures sanitaires seront à appliquer selon les normes en vigueur au moment de l'atelier (pass sanitaire, port du masque...). Du gel hydroalcoolique sera mis à votre disposition. Toutes personnes ayant des symptômes (toux, fièvre...) pourront se voir refuser l'entrée.**



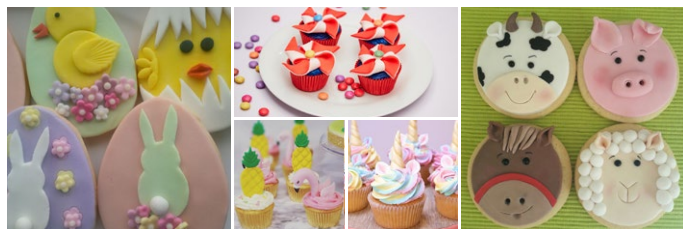
# Descriptifs des Ateliers

2022

## ATELIER DUO PARENT/ENFANT

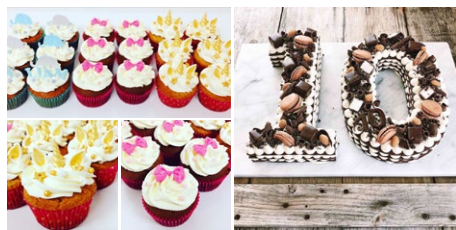
### Décore ton Cupcake ! - Décore ton Sablé !

Pendant deux heures, Dominique accompagne un petit groupe de participants, débutants ou expérimentés, dans la réalisation de décoration en pâte à sucre sur Cupcakes ou petits biscuits. Ces ateliers sont généralement déclinés autour d'un thème : les licornes, Noël, Pâques... L'atelier de décoration est spécialement adapté pour les duo parent-enfant : partager un moment de complicité avec parents, grands-parents ou parrain et marraine autour d'une activité manuelle et créative pour de jolis moments en famille.



## ATELIER Savoureux Cupcakes

Cet atelier culinaire s'adresse aux pâtisseries amateurs désireux de perfectionner leur technique et de découvrir de nouvelles saveurs. En petits groupes, Dominique partage ses recettes, ses conseils de cuisson et ses astuces pour épater vos invités au dessert. Vous êtes plutôt Cupcake vanille rehaussé de ganache montée ou petit gâteau au chocolat agrémenté de chantilly mascarpone ? Pendant trois heures, expérimentez plusieurs bases de pâte et recettes de topping, et découvrez les secrets d'une crème au beurre légère. Le maniement de la poche à douille n'aura plus de secret pour vous !



## ATELIER J'épate la galerie

Ce cours de pâtisserie est une initiation pour débutants aux plus traditionnels desserts américains. Layer Cake, Number Cake, Drip Cake, Fault Line Cake, Gâteau Licorne... Ces noms vous font rêver ? Apprenez à les réaliser vous-même ! En groupe restreint, Dominique accompagne chaque participant dans la réalisation de son gâteau. Vous découvrez toutes les astuces pour réussir les étapes délicates de ces desserts et repartez avec un gâteau digne d'un chef pâtissier. De quoi surprendre vos prochains convives !



## ATELIER L'art du Cake Design

Ce cours de cuisine est destiné aux créatifs qui souhaitent s'initier ou se perfectionner dans la confection de gâteaux recouverts de pâte à sucre. Les apprentissages se concentrent à la fois sur les techniques de pâtisserie et la décoration. Pendant quatre heures, les élèves apprennent la précision de gestes professionnels pour couper, imbiber et garnir leur gâteau. Dominique accompagne chaque participant dans la délicate phase de couverture du gâteau. Une fois la ganache en chocolat appliquée et la couche de pâte à sucre délicatement posée, vient la touche finale. Chaque détail demande patience et adresse. Dominique transmet ses conseils pour un résultat parfait.



Pour les demandes d'inscription, merci d'envoyer un mail avec les informations suivantes :

- Nom, prénom, adresse postale
- date souhaitée
- nombre de participants
- nom et prénom des participants

**L'inscription est effective dès réception du règlement correspondant.**

Atelier adulte : à partir de 16 ans.  
Atelier Duo Parent-Enfant :  
A partir de 6 ans.  
Chaque enfant de moins de 10 ans doit être accompagné d'un adulte.  
Prévoir un tablier par participant.

Le Monde de Kita - 58E rue du Bas Village 67140 Stotzheim  
06 23 26 17 12 - lemondedekita@gmail.com  
N° SIRET : 809 630 940 00017 - Photos non contractuelles

**Les mesures sanitaires seront à appliquer selon les normes en vigueur au moment de l'atelier (pass sanitaire, port du masque...). Du gel hydroalcoolique sera mis à votre disposition. Toutes personnes ayant des symptômes (toux, fièvre...) pourront se voir refuser l'entrée.**